

FOOD SAFETY POLICY

Our mission: Providing safe food to customers.

The way to achieve this: Implementation and management of a Food Safety Management System

All employees in hotel food departments must operate under this policy.

Our main goals are:

- Full compliance of hotel food departments with food legislation and the requirements of the ISO 22000:2018
- Strict adherence to hygiene standards by all food handling employees
- The continuous improvement of the Food Safety Management System

Within this effort:

1. We strictly keep, enforce and monitor the Food Safety Management System
2. We follow all Procedures and Policy
3. We constantly train our employees on food hygiene and safety issues, ensuring their professional competence
4. We continuously audit and review the system through scheduled audits
5. We monitor all critical points and prerequisite programs, identified by the HACCP Study
6. We provide the resources required to maintain and update the System
7. We are in constant communication with all suppliers, customers and authorities
8. We watch and implement current and any new legislations
9. We set targets for food safety, which are constantly being monitored in terms of achievement

Leonidas Anagnostou
General Manager
SANTA MARINA, A LUXURY COLLECTION RESORT, MYKONOS

ORNOS BAY, 84600 MYKONOS, GREECE | T: +30.22890.23220, F: +30.22890.23412
ATHENS OFFICE: CECIL BUILDING, XENIAS 5,14562,KEFALARI | T: +30.210.4226571
SANTA MARINA MYKONOS - BUDDHA-BAR BEACH MYKONOS



SANTA MARINA
MYKONOS

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αποστολή μας: η παροχή ασφαλών τροφίμων στους πελάτες.

Τρόπος για να το πετύχουμε: Εφαρμογή και διαχείριση Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων

Όλοι οι εργαζόμενοι στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου οφείλουν να λειτουργούν βάσει της παρούσας πολιτικής.

Οι βασικοί στόχοι μας είναι:

- Η πλήρης συμμόρφωση των επισιτιστικών τμημάτων του ξενοδοχείου με την νομοθεσία για τα τρόφιμα και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000.2018
- Η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό επισιτιστικών τμημάτων
- Η συνεχής βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας:

1. Τηρούμε, επιβάλουμε και παρακολουθούμε απαρέγκλιτα το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
2. Ακολουθούμε όλες τις Διαδικασίες και Πολιτικές
3. Εκπαιδεύσουμε διαρκώς το προσωπικό σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, διασφαλίζοντας την επαγγελματική επάρκειά του
4. Ελέγχουμε κι επιθεωρούμε συνεχώς το σύστημα μέσω προγραμματισμένων ελέγχων
5. Παρακολουθούμε όλα τα κρίσιμα σημεία και τα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα οποία έχουν οριστεί από τη Μελέτη HACCP
6. Παρέχουμε τους απαιτούμενους πόρους για τη διατήρηση και επικαιροποίηση του Συστήματος
7. Είμαστε σε διαρκή επικοινωνία με τους προμηθευτές, τους πελάτες και τις αρχές
8. Παρακολουθούμε και εφαρμόζουμε τις ισχύουσες και νεότερες νομοθετικές διατάξεις
9. Θέτουμε στόχους σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι παρακολουθούνται διαρκώς ως προς την επίτευξή τους

Λεωνίδας Αναγνώστου
General Manager

SANTA MARINA, A LUXURY COLLECTION RESORT, MYKONOS

ORNOS BAY, 84600 MYKONOS, GREECE | T: +30.22890.23220, F: +30.22890.23412
ATHENS OFFICE : CECIL BUILDING, XENIAS 5,14562,KEFALARI | T: +30.210.4226571
SANTA MARINA MYKONOS - BUDDHA-BAR BEACH MYKONOS